



circle

Dynamic Luxury Magazine

NUMERO 26

UIM GALA MONTECARLO 2016
LIFESTYLE AL CRISTALLO HOTEL CORTINA
SIGN DESIGN
VENETIAN HERITAGE



Vigneron per passione

Roberto Cipresso

LA SEDE È UNO SPLENDIDO PODERE NEL CUORE DELLA PIÙ BELLA CAMPAGNA DI MONTALCINO, IL SUO PATRON UN NOME TRA I PIÙ RINOMATI DEL MONDO DEL VINO: ROBERTO CIPRESSO.. LA TENUTA LA FIORITA, UN TRIS D'ASSI LA CUI CANTINA E I CRITERI COSTITUTIVI S'ISPIRANO ALLA MASSIMA FUNZIONALITÀ, E ALLA MAGGIOR RAZIONALIZZAZIONE POSSIBILE DEGLI SPAZI, CON LA PRESENZA DI STRUMENTI ENOLOGICI D'AVANGUARDIA CHE LA TECNOLOGIA METTE A DISPOSIZIONE.

In questo contesto convivono attività diverse: la consulenza/assistenza dei vignaioli dalla fase di progettazione dell'impianto fino alla presentazione al pubblico dei vini e del marchio aziendale, improntato al massimo rispetto del "terroir" di partenza nonché alla realizzazione di un progetto coerente in tutte le sue parti, con una storia unica da raccontare al proprio pubblico. Un progetto per nuovi vignaioli che non possiedono una cantina propria o per tutti coloro che vogliono sperimentare le potenzialità delle proprie uve o di una parte di esse, perché in fase di start up o solo in quanto desiderosi di percorrere una strada diversa, è di vinificare in outsourcing sotto la diretta supervisione di Roberto Cipresso e della sua squadra di tecnici che collaborano con lui. Gli appassionati che vogliono possedere una "cantina in affitto" possono quindi contare sulla cura attenta e puntuale del "team" di cantina, nonché sulla disponibilità di strumenti e tecnologie d'avanguardia di volta in volta selezionati in funzione della natura della materia prima e degli obiettivi prefissati. Un doppio tavolo di selezione per la preliminare eliminazione di acini e grappoli malati o danneggiati, dello scambiatore tubo in tubo per il raffreddamento del mosto all'uscita della pigiatrice, scarico dei vinaccioli nelle vasche al centro, impiego del vapore per la sterilizzazione dei filtri e di tutta la linea di imbottigliamento, con l'utilizzo di un macchinario utile alla eliminazione dei trartrati nella pulizia dei legni per la riduzione al minimo del rischio di infezioni microbiologiche, esecuzione delle follature per un'estrazione più dolce, il laboratorio interno, e vasche dalla termoregolazione individuale. Il nuovo vignaiolo ha quindi la possibilità di valutare i limiti e le potenzialità del proprio terroir prima di affrontare l'ingente investimento che l'allestimento



Air view Vinicola Bueno Bellavista a Candiota

di una cantina propria comporta nella totale tranquillità che può garantire soltanto un'assistenza qualificata e perfettamente in linea con i principi della consulenza agronomica. Le aziende che decidono di usufruire di questo servizio, possono scegliere se ritirare il proprio vino dopo la vinificazione e l'affinamento in legno (della durata di un anno), o se proseguire con l'imbottigliamento, il confezionamento, lo stoccaggio in magazzino, e la gestione della logistica delle spedizioni. Le strutture del Winecircus infine, hanno il privilegio di ospitare in questo ambito anche progetti molto particolari ed esclusivi, come la vinificazione della Dorona di Venissa, il Brunello di Montalcino La Fiorita. Il progetto nasce dalla volontà di Roberto Cipresso di condurre, oltre alla professione di winemaker con numerose collaborazioni in Italia e all'estero, le proprie programmazioni di ricerca in libertà, sviluppando le tesi di volta in volta selezionate come interessanti e degne di approfondimento. Così nasce la cantina/laboratorio del Winecircus, nella quale sono realizzati i vini della linea Roberto Cipresso. La sede di produzione è la medesima per tutti i vini, mentre i vitigni ed i vigneti di provenienza cambiano in funzione degli obiettivi della ricerca, che si è concentrata nelle edizioni passate nello studio delle potenzialità espressive dei diversi terroir e nella loro mescolanza. Negli ultimi anni però, il progetto si è dotato di vigneti propri, e ha preso una direzione definitiva nella produzione di vini toscani, Punto, Pigreco e La Quadratura del Cerchio.

TRA LE ESPERIENZE PIÙ GRATIFICANTI DELLA SUA VITA PROFESSIONALE, LA LUNGA COLLABORAZIONE CON LA PRESTIGIOSA REALTÀ ARGENTINA DI ACHAVAL-FERRER, NELL'AREA DI MENDOZA. UNA CONCEZIONE DEL "FAR VINO" COMPLETAMENTE DIVERSA DA QUELLA DEL "VECCHIO MONDO". UN VITIGNO NUOVO DA COMPRENDERE COME IL MALBEC, E CONDIZIONI DI COLTIVAZIONE STUPEFACENTI, SPECIE PER CIÒ CHE RIGUARDA LA QUALITÀ DELLA LUCE, L'ALTITUDINE, IL CLIMA CONTINENTALE, E LA PUREZZA DELL'ARIA

Il lavoro in Argentina prende anche forme diverse nell'idea Matervini, una sorta di Winecircus del "Nuovo Mondo", ovvero una esplorazione di "terroir" affascinanti e di situazioni di coltivazione estreme, come il vigneto di Malbec tra i più alti del mondo di Alteza, che ha permesso al team di Winecircus, di partecipare all'evento Wines of Argentina, durante Expo 2015. Ad esso si affiancano innovative attività quali, il Wine Team Building, per la realizzazione del vino ideale, che permetterà all'ospite di essere per un giorno al contempo winemaker, architetto, alchimista, e di mescolare suoli, uve, climi, stili di coltivazione e ambienti diversi. Una totale immersione nei sapori del mostro,

CRISTALLO HOTEL SPA & GOLF - CORTINA

THERE IS NO HIGHER PLACE.



Possiamo raccontarvi dei 3 prestigiosi ristoranti, dell'esclusiva SPA firmata Transvital, del paesaggio maestoso e dell'ineguagliabile comfort 5 stelle lusso. Ma, le emozioni che un soggiorno al Cristallo vi può regalare, quelle non si possono raccontare. Vanno vissute.



CRISTALLO
HOTEL SPA & GOLF
CORTINA D'AMPEZZO

Via Rinaldo Menardi 42 - 32043 Cortina d'Ampezzo (BL) Italy - Tel. +39.0436.881111 - Fax +39.0436.870110 - info@cristallo.it - www.cristallo.it



Vigneto in Brasile. Vinicola Bueno Bellavista a Candiota

tra i suoi segreti più nascosti ed i suoi aspetti più suggestivi. Tra i Wine Team Building messi in atto fino ad oggi, citiamo quelli condotti proprio in collaborazione con Circle Luxury Magazine per gli eventi di Vertu e Cathay Pacific. Il "Vino su Misura", creato sartorialmente, ne delinea l'abilità artistica in uno scenario da favola, dove la scelta del "blend" sotto la guida sapiente di Roberto Cipresso, e quindi la progettazione di tutti i dettagli del "packaging" personalizzato, portano alla produzione di etichette irripetibili. Il Winecircus è il posto ideale per scoprire i posti reconditi della terra toscana, dai curiosi aneddoti ai suoi paesaggi idimenticabili, fino ad arrivare ad una conoscenza approfondita dei requisiti del Brunello, e ad un confronto tra le sue diverse declinazioni in funzione delle differenze che ne caratterizzano i versanti di produzione.

robertocipresso.it